

## 'DWICHS

### SMASH BURGER

8,5

Bun, bœuf, pickles d'oignons rouges, cheddar, sauce Pignouf.

> Extra Bacon + 1,5

> Extra Cheddar + 1,5

> Œuf bio au plat + 1,5



### SMASH BURGER

12

Tout en double.

> Extra Bacon + 1,5

> Extra Cheddar + 1,5

> Œuf bio au plat + 1,5

### PIGNOUF, LE VRAI

10,5

Bun, œufs brouillés, ciboulette, cheddar, jambon blanc au torchon.

### GRILLED-CHEESE GORGONZOLA - ÉPINARDS

10

Pain de campagne, fior di latte, gorgonzola, tombée de jeunes pousses d'épinards revenue au vin blanc, échalotes et ail.

### POISSON CARRÉ

13

Bun, dos de lieu noir frais pané maison, cheddar, mayo fromage blanc-aneth, iceberg.

### CROQ' PASTRAMI

12

Bun, max de cheddar, pastrami de Will's Deli et yellow mustard. Tout simplement.

### SANDWICH DE LA SEMAINE

10

### FORMULE CASSE-DALLE (DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI)

13

SANDWICH AU CHOIX PARMIS :

- Pignouf
- Grilled Cheese Gorgonzola - Épinards
- Sandwich de la semaine

⊕ SIDE AU CHOIX ou ⊖ FINITION AU CHOIX

### SIDES

COLESLAW	4
CAESAR SALAD	4
ONION RINGS	5
POMMES DE TERRE GRENAILLE	5

### FINITIONS

COOKIE	4
BROWNIE	4
CHOCO BUN	5
SALADE DE FRUITS	5

# menu

# nuəw



CB ONLY - CARTE TR / TR

# HAPPY iSYNOH

16h00 - 19h00



## BIÈRES PRESSION

### LA PILS

BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°

### IPA

NEPO - IPA - 5,5°

### COMBAWA

NEPO - Hazy Blanche - 5,2°

### TROPICAL MILKSHAKE

NEPO - NEIPA - 6,8°

### AMBRÉE AU MIEL

NEPO - Ambrée - 6,5°

### LA BELLE ROUGE

NEPO - Fruits rouges - 8°

### POHAZY

NEPO - Hazy - 6,5°

### TRIPLE

NEPO - Triple - 9°

### LA BAGARRE

BRIQUE HOUSE - Double IPA - 7,7°

Pinte

5

6

6

6

6

6

6

6

6

## COCKTAILS

### MOSCOW MULE

Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse.

### SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse.

## MOCKTAILS

### REHAB

Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante.

### STREGA

Aperitivo lessi, jus de citron vert, ginger beer, menthe, tranche de jalapeño.

## SOFT

### EL TONY MATÉ

Pur thé maté fraîchement infusé, cold brew d'Amérique du sud (sans aucune fioriture).

7

6

4

5

5

## À PARTAGER

MOZZA STICKS

7

ONION RINGS

5

CROQ' PASTRAMI

12

CB ONLY - CARTE TR / TR

Pour préserver la qualité de notre carte et éviter le gaspillage alimentaire, les quantités sont volontairement limitées, mais notre amour des bons produits est infini !  
Liste des allergènes disponible sur demande. Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris.

# BIÈRES PRESSION

## La Pils

BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°

## IPA

NEPO - IPA - 5,5°

## Combawa

NEPO - Hazy Blanche - 5,2°

## Tropical Milkshake

NEPO - NEIPA - 6,8°

## Ambrée au miel

NEPO - Ambrée - 6,5°

## La Belle rouge

NEPO - Fruits rouges - 8°

## Pohazy

NEPO - Hazy - 6,5°

## Triple

NEPO - Triple - 9°

## La Bagarre

BRIQUE HOUSE - Double IPA - 7,7°

	Demi	Pinte	HH
La Pils	3,5	6	5
IPA	3,9	7	6
Combawa	3,9	7	6
Tropical Milkshake	3,9	7	6
Ambrée au miel	3,9	7	6
La Belle rouge	3,9	7	6
Pohazy	3,9	7	6
Triple	3,9	7	6
La Bagarre	4,2	8	7

## BIÈRES & COCKTAILS

### Happy Hours!

# 16h00 - 19h00

# BIÈRES BOUTEILLES

## SANS ALCOOL

### Brewdog - Punk AF

Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.

7

### Brussel Beer Project - Pico Bello

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

7

### La Débauche - Cute & Sober

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

7

### Brooklyn - Special Effect IPA

IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.

7

# CIDRES

### Galipette - 4° - 33cl

7

### Galipette rosé - 4° - 33cl

7

### Galipette sans alcool - 33cl

Jus de pomme pétillant.

7

## NEPO

Lancée en 2021, Nepo est une brasserie française et open à la fois qui ouvre la voie à de nouvelles façons de brasser. Sur son site de Neuville-sur-Saône, Nepo brasse ses propres bières via des techniques et des associations inattendues

### Blonde Bio - 5.2° - 33cl

6,5

Une blonde légère et houblonnée, aussi subtile qu'inédite grâce à la fine amertume de ses notes florales !

### Blanche Combawa - 5.2° - 33 cl

6,5

Une blanche étonnante brassée aux feuilles de Combawa qui apportent une saveur citronnée terriblement rafraîchissante !

### Pohazy IPA - 6.5° - 33cl

6,5

Une IPA réalisée à partir d'un Dry Shopping, ou houblonnage a cru, qui apporte en bouche des explosions poétiques ;- ) de saveurs fruitées... Une recette inattendue !



## BRIQUE HOUSE

### New queen in town

7

4.8° - American Pale Ale

La reine de la brasserie. Une Pale Ale version US, ni trop forte, ni pas assez. Avec une amertume qu'on oublie très vite, juste comme il faut !

### Yankee Trouble

7

6,5° - IPA

Sa robe Hazy, dévoile un profil aromatique frais et très fleuri. Un véritable jus de houblon qui présente également quelques notes fruitées sur les fruits tropicaux.

### La Bagarre

7

7,7° - Double IPA

Double IPA pleine de houblons dévoile une large palette aromatique entre agrumes, fruits tropicaux, céréales et notes de pin. Une DIPa à l'amertume franche ponctuée par une note finale sèche et résineuse.

### Under Acid

7

4,5° - Sour

Une Sour Ale à la robe rouge, arômes de fruits rouges et acide en bouche, pépite gustative.

# COCKTAILS

	HH
<b>Moscow Mule</b> Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse	7,5
<b>Mojito</b> Havana Club 3 ans, Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	7,5
<b>Cosmopolitan</b> Absolut vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert	
<b>South Beach</b> Havana Club 3 ans, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre	
<b>Espresso Martini</b> Absolut vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide	
<b>Pornstar Martini</b> Absolut vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion	
<b>Negroni</b> Gin Beafeater, vermouth rouge, bitter italien	
<b>Old fashioned</b> Bourbon, sucre, angostura bitters	
<b>Garden Smash</b> Gin Beafeater, élixir végétal de Chartreuse, cordial d'agrumes et basilic frais	

# SPRITZ

	HH	
<b>Spritz</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	6	7.5
<b>Spritz à la Française</b> <i>Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse</i>	9	7.5
<b>Saint-Germain Spritz</b>	9	9.5
<b>Italicus Spritz</b> <i>Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse</i>	9	9.5
<b>Limoncello Spritz</b>	9	9.5
<b>Sans Alcool Frizzante Spritz</b> <i>L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.</i>	9	6.5
<b>Aperitivo</b> <i>L'Aperitivo IESSI est une version sans alcool de l'amaro, aux parfums d'orange amère et de gingembre.</i>	9	6.5
<b>Rehab</b>	5	6
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	5	6
<b>Like a Vir-Gin Tonic</b> Gin sans alcool, tonic, citron jaune	5	6,5

# VIRGIN

# VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>AOP Côtes du Rhone - Enfant Terrible</b> - 13°	4	14	23
<b>IGP Pays d'Hérault</b> - La Grange des Copains - 13,5°	6	20	28
<b>Vin de France - Potel-Aviron</b> - Pinot noir 2021 - 12,5°	6	20	28
<b>IGP Pays d'Oc - Chemin de Moscou</b> - Domaine Gayda BIO - 14°	8	30	45
<b>VDF Viognier</b> - 13°	4,5	16	25
<b>IGP Côtes Catalanes - Les Mаметtes</b> - Jeff Carrel - 13,5°	5,5	17	28
<b>AOP Saint Véran</b> - Domaine Sophie Martin - 13°	7,5	24	38
<b>AOP Beaujolais Blanc - Terres dorées</b> - Jean Paul Brun - 13°	6,5	21	30
<b>Côtes de Gascogne - Uby N°4</b> - 11,5°	5	17	26
<b>IGP Méditerranée - S de Sumeire</b> - 12,5°	4	16	25
<b>AOC Côtes de Provence - Château Saint Maur</b> - Cuvée Excellence - 13,5°			38

# VINS NATURES

**ROUGE**  
**Comalatas Isarda**  
*Espagne - 13°*

**BLANC**  
**Pagesos & Pageses**  
*Espagne - 12°*

33

27

75cl

## ALCOOLS DIGESTIFS

Baileys - 17°	8
Get 27 / Get 31 - 21° et 24°	8
Cognac Hine - 40°	10
Chartreuse Jaune - 40°	9
Chartreuse Verte - 55°	9
St-Germain - 20°	10
Jaggermeister - 35°	8
Flouve - 40°	10

## APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 45° - 2cl

3.5

## TÉQUILA

El Jimador - 38°	8
Patrón Café - 35°	10
Reposado - 38°	10
Silver Patron - 40°	10

Suze - 15° - 5cl

3.5

Suze Tonic

4

Suze Tonic Piscine

6

Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl

4.5

Martini Rosso, Bianco - 6cl - 15°

4.5

Verre de Prosecco - 12cl - 11°

5.5

## GIN

Hendricks - Scotland - 44°	9
Beefeater - London - 40°	8
Hendricks Orbium - Scotland - 43,4°	10
Jin Jin - India - 43°	10
Normandia - Dom.Coquerel - France - 41,4°	9
Citadelle Reserve - France - 41,2°	11
Saignon Baigur - Viêt Nam - 43°	15
Tanqueray N°Ten - Scotland - 47,3°	11
Botanist - Scotland - 46°	10
Thomas Dakin - England - 42°	10
London Dry Gin N°3 - Scotland - 46°	11
Plymouth - Scotland - 41°	9
Monkey 47 - Germany - 47°	11
Gunpower - Ireland - 43°	11
Gin Mare - Spain - 42,7°	12
Engine - Italie - 42°	11

## RHUM

Sailor Jerry - New Jersey - 40°	8
Havana 3 Ans - Cuba - 40°	8
Coloma 8 ans - Colombia - 40°	9
Kuna 8 ans - Panama - 40°	10
Canero solera 12 ans - Republica Dominicana - 40°	9
La Favorite - Martinique - 42°	9
Fortin - Paraguay - 40°	9
Botran solera 15 ans - Guatemala - 40°	10
Diplomatico - Venezuela - 40°	10
La Hechicera - Colombia - 40°	11
Millonario XO - Peru - 40°	21
Millonario Solera - Peru - 40°	11
Secha de la Silva - Guatemala - 40°	11
Don papa - Phillipines - 40°	10
Humble - France - 40°	11
Centenario 20 ans - Costa Rica - 40°	12
Dos Maderas PX - Caribbean/Spain - 40°	11
Nine Leaves - Japan - 50°	19

Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic la French +3€

## WHISKY

<b>Ballantine's</b> - Scotland - 40°	8
<b>Jack Daniel's</b> - Tennessee - 40°	9
<b>Glenfidich 12 ans</b> - Scotland - 40°	9
<b>Teeling Small Batch</b> - Ireland - 46°	10
<b>Rittenhouse Rye</b> - Philadelphia's 50°	11
<b>Elijah Graig</b> - Kentucky - 47°	11
<b>Monkey Shoulder Smokey</b> - Scotland - 40°	9
<b>Hautefeuille</b> - France - 43,3°	10
<b>Smokehead</b> - Scotland - 43°	11
<b>Rozelieures</b> - France - 46°	10
<b>Barelegs</b> - Islay - 46°	11
<b>Woodford</b> - Kentucky - 43,2°	9
<b>The Balvenie 12 ans</b> - Scotland 43°	11
<b>Hakushu</b> - Japan - 43°	21
<b>Springbank 10 ans</b> - Scotland 46°	11
<b>Kirin</b> - Japan - 50°	10
<b>Nikka From the Barrel</b> - Japan -51,4°	11
<b>Tokinoka Black</b> - Japan - 40°	11
<b>Stauning</b> - Danemark - 48°	11

## SOFTS

<b>Coca-Cola, Zéro</b> 33cl	3,5
<b>Schweppes Tonic</b> 33cl	3,5
<b>Schweppes Agrum'</b> 33cl	3,5
<b>Sprite</b> 33cl	3,5
<b>Orangina</b> 33cl	3,5
<b>Perrier</b> 33cl	3,5
<b>Fuze Tea</b> 33cl	3,5
<b>Volvic</b> 50cl	3
<b>ChariTea Black</b> 33cl	4,5
<b>ChariTea Green</b> 33cl	4,5
<b>Lemon Aid Citron</b> 33cl	4,5
<b>Lemon Aid Orange Sanguine</b> 33cl	4,5
<b>Jus de Fruits</b> au verre - 30cl Pêche jaune, Ananas, Pomme, Poire, Abricot, Orange, Tomate	3,9
<b>Three Cents</b> 20cl Boisson gazeuse aromatisée pamplemousse rose	4
<b>Ginger Beer Three Cents</b> 20cl	4
<b>Club Maté</b> 33cl	5
<b>Orange pressée</b> 25cl	4,5
<b>Citronnade maison</b> 25cl	4,5

## VODKA

<b>Zubrowka Biala</b> - Pologne - 37,5°	8
<b>Grey Goose</b> - France - 40°	10
<b>Tito's</b> - Texas - 40°	9
<b>Squadron 303</b> - England - 40°	11
<b>Absolut Vodka</b> - Suède - 40°	9

*En accompagnement de votre vodka, la canette de RedBull +4€*

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	1,7
<b>Café allongé</b>	1,7
<b>Grand café</b>	3,4
<b>Cappucino</b>	3,5
<b>Noisette</b>	1,7
<b>Latte</b>	4
<b>Chocolat chaud</b>	3,5
<b>Thé Kusmi Tea</b>	3,5

## KOMBUCHA VIVANT

<b>Thé blanc nature</b> 30cl	6
<b>Thé Ceylan, gingembre</b> 30cl	6
<b>Thé vert, jasmin framboise</b> 30cl	6